



# Clementine Cristallizzate

## Ingredienti

8 clementine

50 gr. di zucchero a velo

1 albume

zucchero semolato q.b.

Durante queste feste ho preparato cose molto semplici non solo per motivi di tempo, ma anche perché ho voluto ritornare al tempo in cui ero bambina, quando la cucina era fatta di cose semplici e in famiglia si conservavano molte tradizioni.

Ecco quindi le clementine cristallizzate (ottimo finger food per un buffet!) che ho preparato la sera della Vigilia di Natale, tradizionale preparazione della mia infanzia.

Sbattere l'albume in modo da formare una schiuma leggera (non deve essere montato a neve).

Unire lo zucchero a velo setacciato e incorporare.

Sbucciare le clementine, passarle prima nell'albume e poi nello zucchero semolato in modo che aderisca bene alla superficie.

Trasferire le clementine su un vassoio o un piatto piano e lasciarle riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Servirle intere.

Premio speciale "Originalità" al concorso: "LE FESTE, IL PIATTO CHE VORREI"